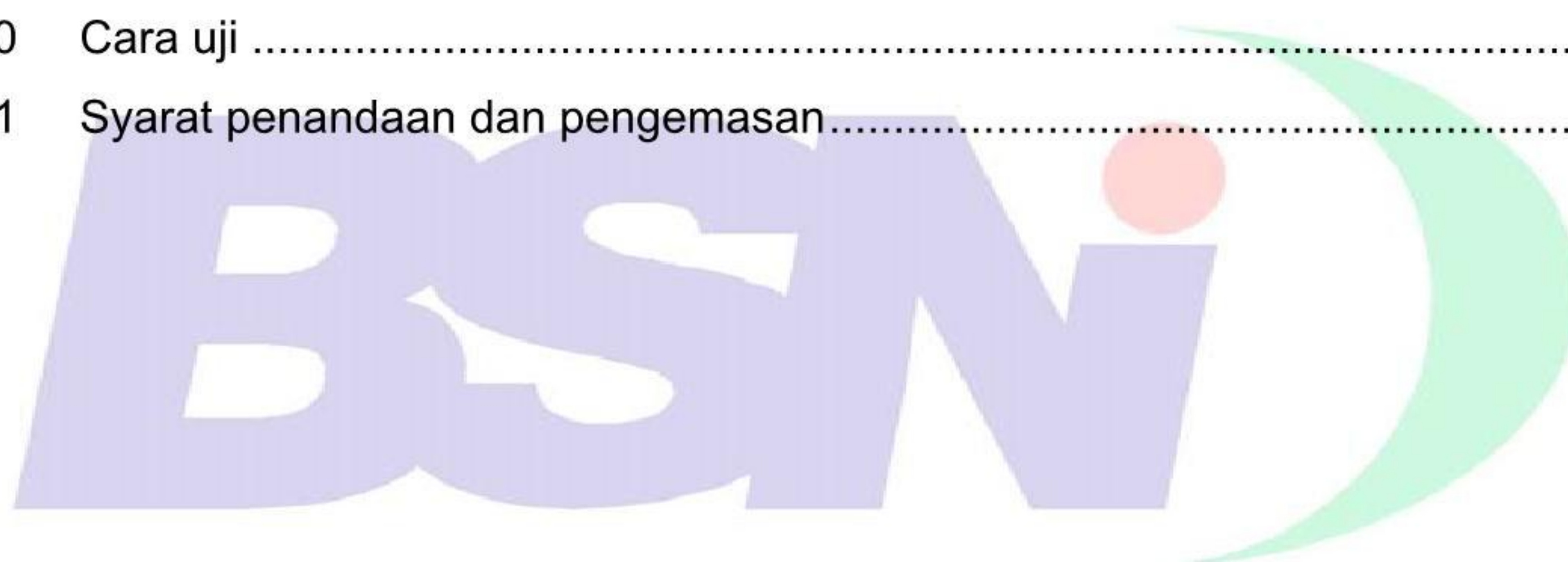


Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku – Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
6 Cara penanganan dan pengolahan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan.....	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layur (*Trichiurus savala*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 29 Nopember 2002 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia*.
- 2 Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional*.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan*.
- 4 Pedoman BSN Nomor 8 Tahun 2000 tentang *Penulisan Standar Nasional Indonesia*.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
- 6 Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang *Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan* dan
- 8 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan*.
- 9 Metoda Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual* (BAM, 1995) dan *Association of Official Analytical Chemist* (AOAC, 1996).

Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; klasifikasi; syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan; cara penanganan dan pengolahan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu dan keamanan pangan; cara pengambilan contoh; cara uji; serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk ikan layur beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.

SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.

SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.

SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.

SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.

SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

SNI 01-6940.2-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-6940.3-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

ikan layur beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan layur (*Trichiurus savala*) segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut. penerimaan bahan baku, penyiangan atau tanpa penyiangan, pencucian, penyusunan, pembekuan, dan pengepakan

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku ikan layur beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-6940.2-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan layur serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI dan ketentuan lain yang berlaku.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan layur beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-6937.2-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan layur beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut.

Tabel 1 Syarat mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a organoleptik	nilai (1-9)	minimal 7
b cemaran mikroba: - aLT, maks. - <i>escherichia coli</i> , maks. - <i>salmonella</i> , maks. - <i>vibrio cholerae</i> , maks.	koloni/gram APM/gram per 25 gram per 25 gram	$5,0 \times 10^5$ < 3 negatif negatif
c kimia*): - cemaran raksa (Hg), maks. - cemaran timbal (Pb), maks.	mg/kg mg/kg	0,5 2,0
d fisika: suhu pusat, min.	$^{\circ}\text{C}$	-18
CATATAN*) Bila diperlukan.		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- a Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- b Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.
- c Cara uji kimia:
 - Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
 - Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.
- d Cara uji fisika:
 - Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-6940.3-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id